

ALLEGATO 1

**I parametri della classificazione.**

Il sistema “*Consortium Profile*” è fondato sulla suddivisione dell’intera gamma produttiva dell’Aceto Balsamico di Modena in cinque classi in base ai dati analitici certificati relativi alla densità del prodotto finale e alla quantità di estratti secchi totali e ridotti. Il suo scopo è quello di evidenziare le principali caratteristiche organolettiche dei singoli prodotti per favorire un acquisto informato e consapevole, e facilitare la scelta del prodotto che meglio corrisponde alle esigenze d’uso del consumatore.

<b>classe</b>	<b>densità</b>	<b>Estratto secco ridotto</b>	<b>estratto totale</b>
1 sigillo	da 1,060 a 1,089	da 30 a 50	da 135 a 220
2 sigilli	da 1,090 a 1,119	da 35 a 65	da 210 a 295
3 sigilli	da 1,120 a 1,149	da 40 a 80	da 285 a 380
4 sigilli	da 1,150 a 1,249	da 45 a 115	da 360 a 690
5 sigilli	oltre 1,25	da 60	da 620